



DI MARE IN MEGLIO  
SEA RESTAURANT



# CARTA DELLE OSTRICHE

## SELEZIONE DI 3 OSTRICHE

(1 per tipo)

€ 22,00



### **Portare la cultura delle ostriche nel Bel Paese.**

Da questo sogno nasce Oyster Oasis. Un progetto ambizioso sviluppato da un gruppo di professionisti accomunati dalla passione e da una profonda conoscenza di quello che è senza dubbio il più regale tra i frutti del mare. Oyster Oasis attualmente vanta il più vasto parco ostriche in Italia. Oltre 200 tipologie provenienti dalle migliori filiere d'Europa.



OYSTER OASIS



DI MARE IN MEGLIO  
SEA RESTAURANT

### SPÉCIALE "LA MARQUISE DE BONSONGE" CAL.3

Marennes Oléron, Nouvelle Aquitaine, Francia

Rappresenta il top dell'ostricoltura francese. È una selezione delle migliori ostriche de "Les Claires de Bonsonge". Per otto mesi l'ostrica si nutre di fitoplancton e cresce in carnosità. Il rigore nella selezione fa sì che possano diventare "Marquise" solo le più belle per forma, concavità e pienezza del frutto. La conchiglia è di forma perfetta, molto concava, spessissima, dalla madreperla bianchissima. La Marquise de Bonsonge è un prodotto per chef e intenditori. Il suo gusto è deciso, croccante e persistente.

Il suo profumo zuccherato, nocciolato e fruttato.



€ 7,00 cad.

### ROYALE DAVID HERVÉ CAL.3

Marennes Oléron, Nouvelle Aquitaine, Francia

La Royale David Hervé è considerata la Rolls Royce delle ostriche. Viene allevata per 4 anni in mare, nei migliori luoghi per lo sviluppo di un prodotto di qualità incredibile. Gli ultimi 18 mesi li passa ad 1 esemplare per mq. Questa bassissima densità permetterà al frutto di svilupparsi in maniera armoniosa e consistente. La conchiglia è estrema, dura, compatta, concava, arrotondata, madreperlata all'interno in maniera omogenea.

È l'ostrica dei grandi chef, dei grandi gourmet, è cremosa, dolce, complessa.

Molto persistente con sentori vegetali e spiccatamente nocciolata.

€ 8,00 cad.



### REGAL SÉLECTION OR FAMILLE BOUTRAIS CAL.3

Bannow bay, Irlanda

È l'eccellenza dell'eccellenza. È la selezione delle più belle Ostra Regal, con indice di carnosità più elevato, minimo al 18%. La carnosità del frutto raggiunge livelli estremi.

La conchiglia prende le sembianze di una goccia d'acqua e grazie al tempo e alle acque fredde d'Irlanda, si irrobustisce e la sua madreperla diventa spessa, bianchissima. Il gusto è fortemente zuccherato e la consistenza è cremosa. La sua persistenza minerale al palato prolunga il piacere e la rende ideale per abbinamenti insoliti.

L'oro alimentare applicato certifica il grande valore di questo prodotto.

€ 9,00 cad.